مشبوہ (مشتبہ) کے شرعی احکام

اور

ای نمبرز (E-Numbers) کا تعارف

مقرر: حضرت مولانا مفتی سفیان بلند صاحب

HALAL AWARENESS & RESEARCH COUNCIL

مشتبہات کی وضاحت پر سب سے اہم حدیث مبارک

- وعن النعمان بن بشير قال : قال رسول الله صلى الله عليه و سلم : الحلال بين والحرام بين وبينهما مشتبهات لا يعلمهن كثير من الناس فمن اتقى الشبهات استبرأ لدينه وعرضه ومن وقع فى الشبهات وقع في الحرام كالراعي يرعى حول الحمى يوشَك أن يرتع فيه ألا وإن لكل مَلِكٍ حمى ألا وإن حمى الله محارمه ألا وإن في الجسد مضغة إذا صلحت صلح الجسد كله وإذا فسدت فسد الجسد كله ألا وهي القلب(رواه البخارى)
- حضرت نعمان بن بشیر رضی اللہ عنہ سے روایت ہے کہ حضور اکرم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے فرمایا کہ حلال ظاہر ہے، حرام ظاہر ہے اور ان دونوں کے درمیان مشتبہ چیزیں ہیں جن کو بہت سے لوگ نہیں جانتے، لہٰذا جس شخص نے مشتبہ چیزوں سے پرہیز کیا، اس نے اپنے دین اور اپنی عزت کو پاک و محفوظ کر لیا (یعنی مشتبہ چیزوں سے بچنے والے کے نہ تو دین میں کسی خرابی کا خوف رہیگا اور نہ کوئی اس پر طعن و تشنیع کرے گا) اور جو شخص مشتبہ چیزوں میں مبتلا ہوا، وہ حرام میں مبتلا ہو گیا اور اس کی مثال اس چرواہے کی سی ہے جو ممنوعہ چراگاہ کی مینڈ پر چراتا ہے اور ہر وقت اس کا امکان رہتا ہے کہ اس کے جانور اس ممنوعہ چراگاہ میں گھس کر چرنے لگیں، جان لو! ہر بادشاہ کی ممنوعہ چراگاہ ہوتی ہے اور یاد رکھو اللہ تعالیٰ کی ممنوعہ چراگاہ حرام چیزوں ہیں اور اس بات کو بھی ملحوظ رکھو کہ انسان کے جسم میں گوشت کا ایک ٹکڑا ہے جب وہ درست حالت میں رہتا ہے (یعنی جب وہ ایمان و عرفان اور یقین کے نور سے منور رہتا ہے) تو اعمال خیر اور حسن اخلاق واحوال کی وجہ سے پورا جسم درست حالت میں رہتا ہے اور جب اس ٹکڑے میں بگاڑ پیدا ہو جاتا ہے تو پورا جسم بگڑ جاتا ہے یاد رکھو گوشت کا وہ ٹکڑا دل ہے۔ (بخاری و مسلم)

اس حدیث مبارک میں :

”حلال ظاہر ہے“ کا مطلب یہ ہے کہ کچھ چیزیں تو وہ ہیں جن کا حلال ہونا اور مباح ہونا سب کو معلوم ہے مثلاً نیک کلام، یا شادی بیاہ کرنا اور چلنا پھرنا وغیرہ۔

”حرام ظاہر ہے“ کا مطلب یہ ہے کہ کچھ چیزیں ایسی ہیں جن کا حرام ہونا قرآن وسنت کے ذریعہ بالکل واضح طور پر معلوم ہو گیا ہے جیسے شراب، خنزیر، مردار، جانور، جاری خون، زنا، سود، جھوٹ، غیبت، چغل خوری، امرد اور اجنبی عورت کی طرف نظر دیکھنا وغیرہ۔

”مشتبہ امور“ یعنی کچھ چیزیں ایسی بھی ہیں جن کی حرمت یا حلت کے بارہ میں دلائل کے تعارض کی بناء پر کوئی واضح حکم معلوم نہیں ہوتا بلکہ یہ اشتباہ ہوتا ہے کہ یہ حرام ہیں یا حلال؟ ایسی کتنی ہی چیزیں ہیں جن کے حلال ہونے کی دلیلیں بھی ہیں اور حرام ہونے کی بھی، اس صورت میں کوئی واضح فیصلہ کرنا ہر شخص کے بس کی بات نہیں ہوتی، جس کا نتیجہ یہ ہوتا ہے کہ ایسی چیزوں کے بارے میں دونوں طرف کی دلیلوں میں سے کسی ایک طرف کی دلیل کو اپنی قوت اجتہاد اور بصیرت فکر و نظر کے ذریعہ راجح قرار دے کر کوئی واضح فیصلہ کر لیتے ہیں، بہرحال مشتبہ چیزوں کے بارے میں علماء کے تین قول ہیں : **توقف، حرام، مباح**

اس کی تفصیل یہ ہے کہ

1۔ ایسی چیز کو نہ حلال سمجھا جائے نہ حرام اور نہ مباح، یہی قول سب سے زیادہ صحیح ہے اور اسی پر عمل کرنا چاہئے جس کا مطلب یہ ہے کہ ایسی چیز سے اجتناب کرنا ہی بہتر ہے۔

2۔ ایسی چیز کو حرام سمجھا جائے۔

3۔ ایسی چیز کو مباح سمجھا جائے۔

مشتبہات کی وضاحت

شبہ بالدلیل ہے تو اجتناب " تقوی" ہے اور اگر بلا دلیل ہے تو اجتناب "وسوسہ " ہے۔

یعنی کسی چیز میں شبہ یا تو کسی دلیل کی بنیاد پر ہوگا یا بغیر دلیل کے ہوگا، اگر دلیل کی بنیاد پر ہے تو اس سے بچنا " تقوی " کا تقاضہ ہے کہ اس کو چھوڑ دے اور اگر بغیر دلیل کے ہے تو اس کو "وسوسہ " کہتے ہیں جس کا خیال نہ لایا جائے،

پھر یہ بھی ”واضح رہے کہ چیزوں میں اصل حلال ہونا ہے جب تک کہ اس کے حرام ہونے پر کوئی دلیل یقین یا ظنِ غالب سے قائم نہ ہو جائے“ چنانچہ جہاں کوئی حرام ہونے کی دلیل ملے گی تو اس چیز کو چھوڑنا لازم ہوگا اور جہاں حرام کی دلیل نہ ہو بلکہ حرام ہونے کا شبہ ہے تو اس کو چھوڑنا مستحب ہوگا اور یہی تقوی کا تقاضہ ہے۔

ماکولات ومشروبات کے لئے اہم ہدایت:

البتہ کھانے پینے کی اشیاء میں گوشت کے بارے میں اصل حرمت ہے، جب تک کہ اس کے حلال ہونے یعنی وہ جائز طریقہ پر ذبح ہوا ہے معلوم نہ ہو جائے، ہاں! گوشت کے علاوہ دوسری کھانے پینے کی اشیاء میں مختلف نوعیت ہیں، لہٰذا جب تک کسی چیز کا واضح طور پر حرام ہونا معلوم نہ ہو جائے، اس کو حرام مشہور کرکے عوام الناس کو پریشان کرنا درست نہیں۔

شرعی احکام کی اقسام

اب جس چیز کے بارے میں قرآن و حدیث میں صریح وضاحت ہو کہ یہ حلال ہے یا یہ حرام ہے تو اس پر عمل کیا جائے گا، اور اگر صریح بیان نہ ہوا تو ائمہ مجتہدین نے اسکے حلال و حرام کو قرآن و حدیث کی روشنی میں بیان کیا ہو گا، لیکن بسا اوقات ایسا ہوتا کہ بہت سے احکام کے حلال و حرام ہونے کی صراحت نہ قرآن و سنت میں ملتی ہے اور نہ ہی ائمہ مجتہدین کے کلام میں تو اس قسم کے احکام کے لئے ائمہ مجتہدین نے قرآن و سنت کی روشنی میں قواعد کلیہ بیان کئے ہیں، اس میں اس کا حکم موجود ہوتا ہے لیکن بہت سے لوگ اس کے بارے میں نہیں جانتے کہ یہ حلال ہے یا حرام؟

اب اس طرح احکام کی "چار قسمیں" بن جاتی ہیں:

حلال؛ حرام؛ مباح؛ مشتبہ

1۔ کسی چیز کے حلال ہونے کی دلیل بھی واضح ہے اور وہ حلال کے قریب بھی ہے تو یہ حلال ہوگا۔

2۔ کسی چیز کے حرام ہونے کی دلیل بھی واضح ہے اور وہ حرام کے قریب بھی ہے تو یہ حرام ہوگا۔

3۔ کسی چیز کے حلال یا حرام کے لئے دلیل ہی نہیں تو وہ مباح ہوگا۔

4۔ کسی چیز کے حلال یا حرام کی دلیل میں تعارض یعنی ٹکراؤ ہو تو وہ مشتبہ ہوگا۔

اس حدیث میں اسی بات کی تعلیم دی گئی ہے کہ آدمی ”مشتبہ امور“ سے بچنے کی کوشش کرے کہ مشتبہات میں پڑنا گویا اللہ تعالی کی لگائی ہوئی باڑ میں چلا جانا ہے اور جو وہاں چلا گیا وہ حرام کاموں کا ارتکاب کر بیٹھے گا۔

مشتبہ امور سے بچنا کبھی واجب ہوتا ہے اور کبھی مستحب:

واجب اس وقت ہوتا ہے جب کسی مجتہد کے سامنے کسی چیز کی بارے میں حلال و حرام کے دلائل قوت میں برابر ہوں یعنی دونوں طرف قوی دلائل ہوں تو اس وقت (دلائل کے تعارض کے وقت) مجتہد حرام والی جانب کو ترجیح دیکر ناجائز کا فیصلہ کرے گا۔

مستحب اس وقت ہوتا ہے جب کسی چیز کے حلال ہونے کے دلائل قوی ہوں اور حرام ہونے کے دلائل کمزور ہوں تو تقوی کا تقاضہ یہ ہے اس مشتبہ چیز کو چھوڑ دے لیکن یہ مستحب بھی اس وقت تک ہے کہ جب تک اس مشتبہ چیز کو اختیار کرنے میں کسی حرام میں مبتلا ہونے کا اندیشہ نہ ہو، اگر اس مستحب کو اختیار کرنے میں کسی بھی گناہ اور فتنہ میں پڑنے کا اندیشہ ہو تو اس کو ترک کرنا واجب ہی ہوگا۔

E NUMBERS-کامطلب یورپ نمبر

ای نمبرز 1973 میں یورپ میں متعارف کروائے گئے، بنیادی طور پر یہ ڈاکومنٹ اقوام متحدہ کے ادارہ یونیسیف نے تیار کرائے اور سب سے پہلے. برطانیہ میں متعارف ہوئے۔

امریکہ میں بجائے ای نمبر کے CI امریکی توثیقی نمبرز استعمال کرتے ہیں۔

نوٹ: فی زمانہ تقریبا 5000 کیمیکلز مستعمل ہیں ان سب کیمیکلز میں سے اکثریت کے ای کوڈ متعین نہیں ہیں

ای نمبرز کا مقصد:

ای نمبرز کے حوالے سے انڈسٹری کو ایک واضح ہدایات دی گئیں کہ فوڈ اور بیوریجز کی مصنوعات میں ان کا اتنی مقدار میں استعمال کرنا صحیح ہے کہ جو انسانی صحت کے لئے نقصان دہ نہ ہو۔

E100 – E199 Colour رنگ

E200 – E299 Preservatives گلنے سڑنے سے محفوظ کرنا

E300 – E399 Anti Oxidant عمل تکسیر کو روکنے والا عامل

E400 – E499 Thickners, Stabilizers, Emulsifiers گاڑھاپن، شیرہ ساز

E500 – E599 Anti Caking agent پرت میں تقسیم روکنا

E600 – E699 Flavour Enhancer خوشگوار مہک — ذائقہ میں اضافہ کرنا

E700 – E799 Anti biotic جراثیم کش

E900 – E999 Miscellaneous متفرق

E1000 – E1525 Additional Chemical اضافی کیمیائی اجزاء

1.Colors(E 100-E199)

E 100 – E 109 Yellow پیلا

E 110 – E 119 Orange نارنجی

E 120 – E 129 Red سرخ

E 130 – 139 Blue & Violet نیلا اور بنفشہ

E 140 – E 149 Green سبز

2.Preservatives (E200-E299)

داخلی حفاظت کے لئے اجزاء/ محفوظ کرنے کے لئے اجزاء

3.Antioxidant (E300 – E399)

کسی بھی چیز کو خارجی عوارض سے محفوظ کرنے کے اجزاء۔ کسی بھی دھات کی وجہ سے کسی چیز میں
ری ایکشن پیدا ہونے سے بچانے کے لئے اجزاتر کیبی مثلاً گھی کو ٹین کے ڈبے کی دھات کے ری
ایکشن سے بچانے کے لئے اجزا استعمال کئے۔ یا کسی بھی چیز میں ہوا کے ذریعہ بیکٹیریا کی صورت
میں آنے والے اثرات سے محفوظ کرنا۔

Acidity regulator

یعنی انسانی وجود میں جا کر کسی ایسی چیز کا سبب جو کہ طبعی کراہت ہو یا مضر صحت ہو۔ اسی طرح کی
چیز میں کھٹاس پیدا ہونے سے بچانے کے لئے یا ذائقہ کی حفاظت کے لئے استعمال ہونے والے
اسباب۔

4.Thickeners(E400 – E499)

گاڑھا کرنے کے لئے مثلاً جوس کو گاڑھا کرنے کے لئے استعمال ہونے والا کیمیکل جس میں اصل 5 ٪ اور پانی 95 ٪ ہوتا ہے پھر جوس میں ایسے اجزا ملائے جاتے ہیں جو اس کو گاڑھا کرتے ہیں۔

Stabilizer

مختلف اجزا کے مرکب کو مربوط کرنے اور جوڑنے والے اجزا

Emulsifier

پانی میں نہ حل ہونے والی اشیا کو پانی میں حل کرنے کے لئے استعمال ہونے والے اجزا مثلا ثیل پانی میں حل نہیں ہوتا تو اسکے لئے یہ اجزا استعمال کیئے جاتے ہیں۔

5.Acidity regulator (E 500-E599)

اس کی وضاحت 300 نمبر والے اجزا میں آ چکی ہے۔

Anti- caking Agent

کسی بھی پاوڈر والی چیز کو جب باہر کی ہوا لگ جائے وہ پھول کر کیک کی شکل بن جاتا ہے اس سے بچانے کے لئے اجزا

6.Flavour Enhancer (E 600-E699)

ذائقہ کو بڑھانے والے اجزا

7.Antibiotics (E700-E799)

کسی بھی چیز کو بیماری کا سبب بننے سے بچانے والے اجزا مثلا کوئی چیز باہر کی ہوا لگنے کی وجہ سے جم گئی تو اب اس کو کھانے سے نقصان ہوتا ہے تو اس چیز میں یہ اجزا شامل کیئے جاتے ہیں تاکہ نقصان کو دور کیا جائے۔

8.Miscellaneous (E900-E999)

متفرق اجزا جو مختلف کام کرتے ہیں۔

9.Additional Chemical (E1000-E1525)

کسی بھی کیمیکل کو مدد دینے کے لئے دوسرے استعمال ہونے والے اجزا یعنی اس کیمیکل کو موثر بنانے کے لئے سودرے کیمیکل استعمال کیئے جاتے ہیں۔

یہ بات واضح رہے کہ غذاوں میں استعمال ہونے والے اجزاترکیبی ان پانچ امور میں سے ہوں گے:

1: حیوانات (Animal)

2:۔ نباتات (Agro)

3: جمادات (Mineral)

4: مرکبات (Mixture)

5: مصنوعی اجزا (Synthetic)

اجزائے ترکیبی: احکام

حیوانات

حیوان سے حاصل کیا گیا گوشت یا اس کا کوئی بھی جزو جو استعمال کیا جائے اس کے حلال ہونے کیلئے اس کا ”**شرعی ذبیحہ**“ ہونا شرط ہے۔

شرعی ذبیحہ کی دو بنیادی شرائط ہیں:

وہ جانور شرعاً حلال ہو۔

اس حلال جانور کو شرعی طریقہ سے ذبح کیا گیا ہو

اجزائے ترکیبی: احکام

نباتات

جمادات

مصنوعی اجزاء

نباتات ، جمادات اور مصنوعی اجزاء سب حلال ہیں بشرطیکہ۔

1۔ مہلک نہ ہوں 2 ۔ نشہ آور نہ ہوں

ان سے حاصل ہونے والی اشیاء بھی حلال ہیں بشرطیکہ

1۔ مہلک نہ ہوں 2 ۔ نشہ آور نہ ہوں

3۔ دورانِ صنعت اس کے اندر کسی حرام چیز کی آمیزش نہ ہوئی ہو

اجزائے ترکیبی: احکام

مرکبات

حیوان یا شراب یا کیڑے سے حاصل کیا گیا کوئی بھی جزء کسی بھی حلال جزء کے ساتھ شامل کر لیا گیا تو وہ جزء مشبوہ بن جاتا ہے جب تک اس کی تحقیق نہ ہو جائے۔

E100 – E199=63 Colour رنگ

01:حرام 09:مشبوه 53:حلال

1.Riboflavin (E101)

Plant sources grains, broccoli, turnip greens etc. Animal sources milk ,meat, eggs, liver and poultry, fish Agro + Animal

Halal if obtained from plant and halal animals slaughtered according to Shariah Laws. Source of milk should be Halal animal.

2.Riboflavin-5-phosphate (E101a)

Present in many foods such as milk, eggs, liver and vegetables. It is commercially prepared from yeasts. It is also manufactured synthetically Agro+ Fermentation +Synthetic

Halal if obtained from plant and halal animals slaughtered according to Shariah Laws. Source of milk should be Halal animal.

3.Riboflavin-5-Sodium Phosphate (E106)

Present in many foods such as milk, eggs, liver and vegetables. It is commercially prepared from yeasts. It is also manufactured synthetically.

Agro/Fermentation /Synthetic Same as E.101 a

4.Ponceau SX, Scarlet GN (E125)

Synthetic azo dye

Synthetic (May be)Halal

5.Ponceau 6R (E126)

Synthetic azo dye

Synthetic (May be)Halal

6.Alpha-carotene, Beta-carotene, Gamma-carotene (E160a)

Some maritime animal, Microbial fermentation, animal tissue, blood serum ,milk fat or vegetable oil. Agro+ Bio-chemical +Animal

Halal if obtained from plant and halal animals slaughtered according to Shariah Laws. Haram if blood serum is used.

7.Lutein (E161b)

Green leafy vegetables such as spinach and kale. Also found in egg yolks, animal fats, and the retina Agro/ Animal

Halal if obtained from plant and halal animals slaughtered according to Shariah Laws.

8.Cryptoxanthin (E161c)

Red bell peppers, papaya, cilantro, oranges etc. egg yolk, Also from butter, and bovine blood serum Agro/Animal

Halal if obtained from plant and halal animals slaughtered according to Shariah Laws. Haram if blood serum is used

9.Canthaxanthin (E161g)

Sources are green algae, bacteria, crustaceans, and fish such as carp, golden mullet, seabream Agro/Maritime animal

Halal if obtained from plant and halal animals slaughtered according to Shariah Laws.

10.Cochineal, Carminic acid, Carmine (E120)

Isolated from the insects Dactylopius coccus

Animal (Insect)

Haram

E200 – E299 =55 Preservatives گلنے سڑنے سے محفوظ کرنا

مشبوہ: 09 حلال: 46

1.Calcium benzoate (E213)

Calcium salt of benzoic acid From benzoic acid

Halal if calcium obtained from mineral or halal animals slaughtered according to Shariah Laws.

2.Calcium sulphite (E226)

Calcium salt of sulphurous acid From sulphurous acid

Halal also see status E.No 213 for Calcium

3.Calcium hydrogen sulphite (E227)

Calcium salt of sulphurous acid From sulphurous acid

See E.226

4.Calcium acetate (E263)

Calcium salts of acetic acid Synthetic/ Fermentation

Halal-(Source of calcium to be verified See E-213

5.Lactic acid (E270)

Fermentation milk/Starch Milk/Agro/ Synthetic

Halal/Haram depend upon source of milk.Halal if obtained from agro source.

6.Propionic acid (E280)

Reaction of carbon monoxide with ethyl alcohol or olefin and hydrogen Synthetic

Halal if ethyl alcohol is not used.

7.Sodium propionate (E281)
Sodium salt of Propionic acid Synthetic
Halal if ethyl alcohol is not used.

8.Calcium propionate (E282)
Calcium saltof Propionic acid Synthetic
Halal if ethyl alcohol is not used.

9.Potassium propionate (E283)
Potassium salt of Propionic acid Synthetic
Halal if ethyl alcohol is not used

E300 – E399 =53 Anti Oxidant عمل تکسیر کو روکنے والا عامل

حلال:ـ38 مشبوہ: 15

1.Calcium ascorbate (E302)

Calcium salt of ascorbic acid Agro/Fermentation/ Synthetic

Halal--(Source of calcium to be verified See E-213

2.Ascorbyl stearate (E305)

Formed by reaction of ascorbic acid (300) & Stearic acid (570) Stearic acid may be from animal or vegetable source Agro +Animal

Halal if 100% obtained from plant and Halal animals and slaughtered according to Shariah Laws

3.Dodecyl gallate (E312)

Lauryl alcohol found in coconut oil + Gallic acid use of animal fat(including pork cannot be ruled out) Agro+Animal

Halal if 100% obtained from plant and Halal animals and slaughtered according to Shariah Laws.

4.Lecithin (E322)

Usually from soya bean oil ,also from other vegetable seeds.

Egg yolk and animal has also been used as source.

Agro/Animal

Halal if 100% obtained from plant and Halal animals slaughtered according to Shariah Laws

5.Calcium lactate (E327)

Calcium salt of lactic acid(See 325) Agro + Synthetic

Halal-(Source of calcium to be verified See E-213.

6.Calcium citrate (E333)

Calcium salt of citric acid(See 330) Agro(Fermentation)

Halal--(Source of calcium to be verified See E-213

7.Tartaric acid (E334)

Occurs naturally in wine waste water deposits (20-35% potassium aid tartrate 20% calcium tartrate).Synthetically from maleic an hydride and hydrogen peroxide. Also produced through enzymatic reaction with succinic acid Mineral (wine waste water) + Synthetic

Halal if prepared using synthesis route.

8.Sodium tartrate (E335)

Sodiumsalt of Tartaric acid(see 334) Wine waste water +Synthetic

Halal if synthetically produced.

9.Potassium tartrate (E336)

Potassium salt of Tartaric acid Wine waste water +Synthetic

Halal if synthetically produced

10.Potassium sodium tartrate (E337)

Double salt of Tartaric acid Wine waste water +Synthetic

Halal if synthetically produced.

11.Calcium phosphates (E341)

Calcium salt of Phosphoric acid(See 338)

Mineral

Halal-(Source of calcium to be verified See E-213

12.Calcium tartrate (E354)

Calcium salt ofTartaric acid(See E 334)

Wine waste water +Synthetic

Halal if synthetically produced.Source of calcium to be verified See E-213.

13.Calcium glycerylphosphate (E383)

Esterification of phosphoric acid with glycerol and late conversion to its calcium salt. Mineral

Halal-(Source of calcium to be verified See E-213

14.Oxystearin (E387)

Generally from fatty acid of vegetable (Cotton seed and soya been)or Animal source (including pork cannot be ruled out **Agro / Animal**

Halal if from vegetable source or Halal animals slaughtered according to Shariah Laws.

15.Calcium lactobionate (E399)

Calcium salt of lacto bionic(Oxidation of lactose obtained from milk) **Milk**

Halal if milk is obtained from halal animal, Source of calcium to be verified See E-213.

E400 – E499 =53 Thickners, Stabilizers, Emulsifiers گاڑھاپن، شیرہ ساز

مشتبہ: 12　　　　حلال: 41

1.Calcium alginate (E404)

Calcium salt of Alginicacid(see E 400). Seaweed

Halal (Sources of calcium to be verified).

2. Glycerol (E422)

By product obtained during soap manufacturing

Agro/Animal

Halal if from vegetable source or Halal animals slaughtered according to Shariah Laws.

3.Peptones (E429)

Source of Peptones are meat, milk, fish and vegetables
Fish/Agro/Animal

Halal if from plant or fish or Halal animals slaughtered according to Shariah Laws.

4.Polyoxyethene (20) sorbitanmonolaurate (E432)

Esterification of sorbitol (Obtained by Hydrogenation of dextrose) with Fatty acid Agro/Animal

Source of fatty acid needs verification.

5.polysorbate 80 (E433)

Esterification of sorbitol with one or three molecules of fatty acid. Similar to E.432 Agro/Animal

Source of fatty acid needs verification.

6.Gelatine (E441)

A mixture of proteins obtained by hydrolysis of collagen by boiling of skin, ligaments etc).Vegetable gelatin is also available Animal/Agro

Halal if from agro or Halal animals slaughtered according to Shariah Laws.

7.Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids (E472)

Consists of tartaric acid and diglycerides of fatty acid

Agro/Animal

See. E 334 tartaric acid. Fatty acid Halal if obtained from vegetable sources or halalanimals slaughtered according to Shariah Laws.

8.Polyglycerol polyricinoleate (E476)

Polymer of glycerol(Soap by product) and castor oil

Agro Halal See E 422.

9.Sodium stearoyllactylate (E481)

Sodium salt of Lactic acid(E 325)and stearic acid(E 570)
Agro/Milk/Animal

Halal if milk from Halal animals and Fatty acid Halal if obtained from vegetable sources or halal animals slaughtered according to Shariah Laws.

10.Stearylpalmityl tartrate (E483)

Product of steary alcohol(Obtained from stearic acid(E 570).Tarteric acid (E 334 Agro/Animal/Wine waste water/ Synthetic

Halal If stearic acid from vegetable or halal animals slaughtered according to Shariah Laws and Synthetic tartaric acid.

11.Sorbitanmonostearate (E491)

Ester of sorbitol fatty acid Sorbitan derived from sorbitol(E 420) and stearic acid (E 570) Agro/Animal

Halal if stearic acid from Halal source.

12.Sorbitan tristearate (E492)

Same as E 491 except high amount of stearic molecule

Agro/Animal

Halal if stearic acid from Halal source.

E500 – E599 =53 Anti Caking agent پرت میں تقسیم روکنا

03:مشبوہ   50 :حلال

1.Stearic acid (E570)

Most common fatty acid occurring in animal and vegetable

Agro/Animal

Halal if obtained from plant or Halal animals slaughtered according to Shariah Laws.

2.Magnesium stearate (E572)

Magnesium salt of stearic acid Agro + Animal

Halal if obtained from plant or Halal animals slaughtered according to Shariah Laws(See E-570).

3.Iron (II) lactate (E585)

Iron (11) salt of lactic acid Agro/ Milk

Halal if milk is used for lactic acid is from halal animal.

E600 – E699 =20 Flavour Enhancer خوشگوار مہک – ذائقہ میں اضافہ کرنا

مشبوہ:14 حلال: 06

1.Glutamic acid (E620)

Meat, poultry, fish are source .Hydrolysis of vegetable protein, Organic synthesis based on acrylonitrile may alternatively need (E-621 to E-625 are varios salt derivatives) Animal/Agro/ Synthesis.

Halal provided no Haram meat is used.

2.Monosodium glutamate (E621)

Hydrolysis of waste liquor from beat sugar refining. Hydrolysis of corn or wheat gluten, organic synthesis based on acrylonitrile

Agro/ Synthesis

Halal provided no Haram ingredient used

3.Monopotassium glutamate (E622)

From seawater or bacterial fermentationof molasses or starch.
Potassium salt of glutamic acid (See E-620). Animal/Agro/ Synthetic

Halal provided no Haram ingredient used.

4.Calcium diglutamate (E623)

By bacterial fermentation process with molasses or starch.Calcium salt of glutamic acid (See E.620) Animal/Agro/ Synthetic

Halal provided no Haram ingredient used

5.Mono ammonium glutamate (E624)

Ammonium salt of glutamic acid (See E.620) Animal/Agro/ Synthetic

Halal provided no Haram ingredient used

6.Magnesium diglutamate (E625)

Magnesium acid salt of glutamic acid (See E.620) Agro/ Synthetic

Halal provided no Haram ingredient used.

7.Guanylic acid (E626)

Prepared from nucleic acid of yeast or pancreas . Synthesis also possible.(E 627-629 are various salt derivatives . Animal/ Synthesis

Halal if pancreas of halal animal used.

8.Disodium guanylate, sodium guanylate (E627)

Sodium salt of Guanylic acid Animal/ Synthesis

Halal if pancreas of halal animal used for production or Guanylic acid.

9.Dipotassium guanylate (E628)

Potassium salt of Guanylic acid Animal/ Synthesis

Halal if pancreas of halal animal used for production or Guanylic acid.

10.Calcium guanylate (E629)

Calcium salt of Guanylic acid Animal/ Synthesis

Halal if pancreas of halal anima l used for production or Guanylic acid. Sources of calcium should also be Halal.

11.Inosinic acid (E630)

From meat extract or by enzymatic deamination of animal muscle adenylic acid(extracted from nucleic acid of yeast)(E 631-633 are various salt derivatives) Animal

Halal if Halal animals slaughtered according to Shariah Laws.

12.Disodium inosinate (E631)

Sodium salt of inosinic acid Animal

Halal if Halal animals slaughtered according to Shariah Laws.

13.Calcium inosinate (E633)

Calcium salt of inosinic acid Animal

Halal if Halal animals slaughtered according to Shariah Laws.
Sources of calcium should also be Halal.

14.Glycine and its sodium salt (E640)

Glycine occurs is many proteins produced by the reaction of ammonia on caloro acetic acid Agro/Animal/ Synthesis

Halal if Halal animals slaughtered according to Shariah Laws.
Sources of calcium should also be Halal.

E700 – E799 Anti biotic = 12 جراثیم کش

حلال: 12

مشبوہ: 0

E900 – E999 Miscellaneous =40متفرق

03 :مشبوہ

37 :حلال

1.L-cysteine (E920)

Hydrolysis of proteins (poultry,egg yolk) or pappers, garlic, onions, oats etc. Animal/Agro

Halal provided poultry slaughtered according to Shariah Laws or source is agro based.

2.Cysteine (E921)

Hydrolysis of protiens (See E 920) Animal/Agro

Same as E-920.

3.Calcium peroxide (E930)

Reaction of calcium salt and sodium peroxide. Chemically produced

Halal, Source of calcium needs to be verified.

E1000 – E1525 =48Additional Chemical اضافی کیمیائی اجزاء

22:مشبوہ 26 : حلال

1.Cholic acid (E1000)

Manufactured from bovine bile (also known as "cattle bile" or "ox bile"). Animal/Synthesis

Halal if Halal animals are Slaughtered according to Shariah Laws.

2. Proteases (E1101)

Enzyme that breaks/ weakens peptide linkage in proteins, Found in fungi, becteria, plants, fruits(papaya), animal digestive system. Enzyme (Agro/Animal)

Halal is source is agro or Halal animals are Slaughtered according to Shariah Laws.

3.Invertase (E1103)

Enzyme produced by yeast, catalyzes conversion of sucrose (commen sugar) in to glucose. Occurs commonly in plants. Enzyme (Agro/Animal)

Halal if agro based.

4.Lipases (E1104)

Enzyme obtained from germination of seeds, pork pancreas or calf glands.

Enzyme (Agro/Animal)

Halal if agro

5.Lysozyme (E1105)

Natural antibiotic enzyme found in egg white. Hen egg white is its rich source. Egg.

To be verified.

6.Starch acetate esterified with acetic anhydride
(E1420) Synthetesis + Agro

Halal status depends on the source / method of production of reaction other than starch.

7.Starch acetate esterified with vinyl acetate
(E1421) Synthetesis + Agro

Halal status depends on the source / method of production of reaction other than starch.

8. Acetylated DistarchAdipate (E1422)
Synthetesis+Agro

Halal status depends on the source / method of production of reaction other than starch.

9.Acetylated distarch glycerol (E1423) Synthetesis+Agro

Halal status depends on the source / method of production of reaction other than starch.

10.Distarchglycerine (E1430) Synthetesis + Agro

Starch is obtained from vegetable sources. Other reaction could be from organic synthesis, mineral, petroleum, tallow etc.

Halal status depends on the source / method of production of reaction other than starch.

11.Hydroxy propyl starch (E1440) Synthetesis + Agro

Status: Above mentioned

12.Hydroxy propyl distarchglycerine (E1441) Synthetesis + Agro
Halal status depends on the source / method of production of reaction other than starch.

13.Hydroxy propyl distarch phosphate (E1442) Synthetesis + Agro
Halal status depends on the source / method of production of reaction other than starch.

14.Hydroxy propyl distarch glycerol (E1443) Synthetesis + Agro
Halal status depends on the source / method of production of reaction other than starch.

15.Starch sodium octenyl succinate (E1450) Synthetesis + Agro
Halal status depends on the source / method of production of reaction other than starch.

16.Acetylated oxidised starch (E1451) Synthetesis + Agro

Halal status depends on the source / method of production of reaction other than starch.

17.Starch aluminiumoctenyl succinate (E1452) Synthetesis + Agro

Halal status depends on the source / method of production of reaction other than starch.

18.Benzylated hydrocarbons (E1501)

Hydrocarbons treated with benzyl chlorination of toluene purified. Organic synthesis

19.Butane-1, 3-diol (E1502)

Reduction of aldol (Acetaldol produced by Condensation of a Cataldehyde in sodium hydroxide solution

Organic chemical

Halal depending upon source of reation.

20. Ethanol (E1510)

By fermentation of colluor ,grapes,dates agricultural west or by hydration of ethylene

Fermentation or organic synthetic

Alcohol from all sources are Haram .Alcohol from fermentation are generally Njis/unclean.

21.Glyceryl monoacetate (E1516) By heating glycerol and strong acetic acid. Soap by product / organic reaction

Alcohol from all sources are Haram .Alcohol from fermentation are generally Njis/unclean.

22.Glyceryl diacetate or diacetin (E1517)

Heating one more of glycrol with two more glycrol acetic acid

Same as E-1516.

23.Glyceryl triacetate or triacetin (E1518)

Produced by the action of acetic acid on glycerol

Synthetic

مشبوہ ای نمبرز کا خلاصہ

مشبوہ کی تعریف:

ہر وہ غذا جس کے اجزائے ترکیبی کا ماخذ حلال و حرام دونوں ہو سکتے ہوں اور یقینی طور پر اس کے اجزائے ترکیبی کا ماخذ معلوم نہ ہو تو وہ مشبوہ/ مشتبہ کہلاتے ہیں۔

مشبوہ کا حکم:

ایسی اشیاء کا حکم ان کی تحقیق پر موقوف ہو گا اگر ان کا ماخذ حلال ہو تو حلال ہوں گی اور اگر ماخذ حرام ہو تو حرام ہوں گی۔

نوٹ: مشبوہ کی اصطلاح سب سے پہلے ملائشیاء اسٹینڈرڈ میں شروع ہوئی۔

شبہ والی عمومی اشیاء

۱۔ جانور ۲۔ شراب ۳۔ کپڑے

جانور سے حاصل ہونے کی نوعیت دیکھی جائے گی:

☐ انڈہ: سوال یہ ہے کہ انڈا حلال جانور کا ہے یا حرام جانور کا؟

☐ ہڈی: کیلشئم ہڈیوں سے حاصل کیا جاتا ہے تو ہڈی حلال جانور کی ہے یا حرام جانور کی؟

☐ گوشت: پروٹین کے حصول کے لئے گوشت کا استعمال ہے تو گوشت حلال جانور کا ہے یا حرام جانور کا؟

☐ چربی: تیل یا چکنائی کے حصول کے لئے چربی کا استعمال کیا جاتا ہے تو چربی حلال جانور کی ہے یا حرام جانور کی؟

☐ دودھ: پنیر یا دودھ سے بنی ہوئی مصنوعات میں دودھ کا استعمال کیا جاتا ہے تو دودھ حلال جانور کا ہے یا حرام جانور کا؟

شراب سے حاصل ہونے کی نوعیت دیکھی جائے گی:

- ☐ مصنوعی اجزاء میں اگر الکحل استعمال ہو تو مشبوہ بن جاتا ہے۔
- ☐ بعض اشیاء ایتھائل الکحل سے بنائی جانے کی وجہ سے مشبوہ بن جاتی ہیں۔
- ☐ بعض اشیاء شراب کی تلچھٹ سے بنائی جانے کی وجہ سے مشبوہ بن جاتی ہیں۔

- ☐ ٹائٹرک ایسڈ Tartaric acid اور آرگینک ایسڈ (کھٹاس حاصل کرنے کے لئے) الکحل کی تلچھٹ سے بھی حاصل کیا جاتا ہے۔

- ☐ سائٹرک ایسڈ Stearic acid اور گلوٹامک ایسڈ Glutamic acid چربی اور گوشت سے بھی بنتا ہے۔

خلاصہ

❑ ای نمبرز Food Additives میں سے کسی ایک کی نشاندہی کر رہے ہوتے ہیں۔

❑ بعض E-Numbers ”مشبوہ“ کی کیٹگری میں آتے ہیں، کیونکہ ان کی source حلال اور حرام دونوں ہو سکتی ہے۔

❑ لہٰذا E-Numbers کے استعمال کی صورت میں اس کی source کا جاننا ضروری ہے، اور صارفین کی آسانی کیلئے اس کی وضاحت بھی کرنی ضروری ہے۔

جَزاكُمُ اللّٰهُ خيراً